

CHARDON- NAY

DOC 2020

UVAGGIO: Chardonnay

ETÀ DELLE VITI: 5 - 30 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2021 - 2023

RESA/ETTARO: 70 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 6,3 g/l

Contiene solfiti

» Perché relegarlo all'ora dell'aperitivo? Il suo frutto succoso e l'infinita librerante lunghezza lo rende un compagno ideale dei pranzi con gli amici. «

ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 ottobre.

VINIFICAZIONE

Pressatura dell'uva intera raccolta matura e perfettamente sana, fermentazione a temperatura controllata di 18-20 °C, maturazione di 3 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 350 e 450 m sul livello del mare. Terreno calcareo argilloso, caldo e ben drenato.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo paglierino
- aroma fruttato di pera Williams e ricordi di fiori bianchi, spiccata mineralità

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si gusta sia come aperitivo, sia in accompagnamento ad antipasti e piatti di pesce.

PREMIAZIONI

JAPAN WINE CHALLENGE - 2019: Silver Medal

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS - 2015: Double-Gold, 2018: Gold Medal

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE - 2013: Silver Medal